KAYSER

INDICATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION

- Les dispositions de sécurité indiquées sur l'emballage des cartouches s'appliquent aux cartouches pour la crème de Chantilly.
- Les cartouches vidées ne devraient pas rester sur la tête du siphon crème Chantilly, mais être dévissées avec le porte-cartouche.
- N'utilisez que des cartouches jetables **Kayser**.
- Ne pas exposer le siphon crème Chantilly à la chaleur ou au soleil direct!
- Ne conserver le siphon qu'au réfrigérateur, mais ne pas au congélateur ou dans le compartiment de surgélation!
- Ne pas dévisser la tête du siphon crème Chantilly tant que l'appareil est sous pression – cf. mode d'emploi, pt. 7.
- Ne pas procéder à des modifications de l'appareil et de ses dispositifs de sécurité.
- Utiliser exclusivement des pièces originales **Kayser**. Adressez-vous en cas de besoin à **Kayser**.
- Nettoyage par rinçage seulement. N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs lors du nettoyage. Ne démontez que les pièces indiquées sur le dessin (voir page 11). Si la bouteille est restée inutilisée pendant un certain temps, il faut absolument la rincer à l'eau chaude avant de la réutiliser.

PRESCRIPTION DE SECURITE

Les siphons crème Chantilly sont des récipients a pression pour lesquels des précautions particulières s'imposent:

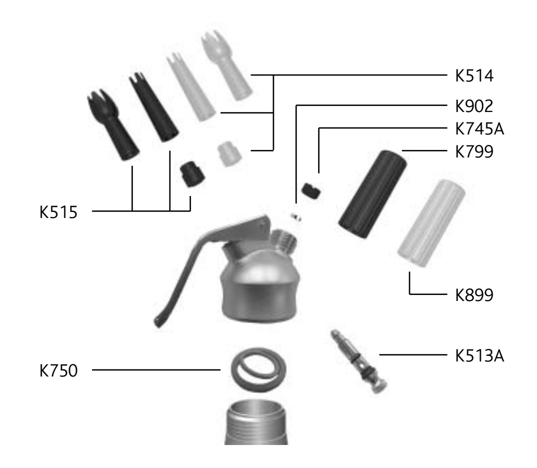
- N'utilisez pas d'appareils endommagés; si votre siphon crème Chantilly est tombé par terre, faites-le vérifier par nous avant de le réutiliser!
- Conservez le siphon crème Chantilly et les cartouches pour crème Chantilly dans un endroit inaccessible aux enfants!
- Ne vous penchez pas au-dessus de la tête du siphon crème Chantilly en vissant la cartouche!
- La tête de l'appareil **Kayser** peut être aisément vissée sur la bouteille **Kayser**. Ne forcez jamais. Ne posez jamais la tête du siphon **Kayser** de travers.
- Ne dévissez jamais la vis de soupape K745A lorsque l'appareil est sous pression.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de limitation de pression se trouvant dans la tubulure fileté en métal. Veuillez éviter toute manipulation de votre propre initiative, car ceci invaliderait la garantie et aurait pour conséquence l'exclusion de la garantie.
- Afin d'éviter des erreurs de manipulation, veuillez conserver avec précaution ce mode d'emploi.
- Cet appareil sert exclusivement aux fins d'utilisation citées dans ce mode d'emploi.

ATTENTION

Ne visser les têtes des appareils Kayser que sur des bouteilles Kayser. A l'intérieur de la partie supérieure de l'appareil ainsi que sur le fond de la bouteille se trouve l'inscription Kayser. L'utilisation de pièces étrangères peut être dangereuse.

KAYSER

PIECES DETACHÉES



N'utiliser que des cartouches **Kayser**.






Siphon Crème Chantilly

SYMphonie

***250.003 0,25 L**



GASTROnomie

***250.001 0,5 L**
***250.002 1,0 L**







KAYSER

MODE D'EMPLOI

Observez scrupuleusement le mode d'emploi! Nettoyez le siphon crème Chantilly avant le premier emploi, suivant les instructions mentionnées au-dessous: .

Fig. 1 Insérez dans la tête Kayser l'anneau de joint no. K750.

Fig. 2 Remplissez la bouteille Kayser de crème fraîche bien réfrigérée. Ne dépassez jamais la quantité de remplissage de 0,25L, 0,5L ou 1L.

Fig. 3 Posez la tête Kayser bien droit sur la bouteille Kayser et vissez à fond, jusqu'à ce que le filetage de la bouteille ne soit plus visible. Ne posez jamais la partie tête de travers.

Fig. 4 Introduire une cartouche pour crème Chantilly (N2O), de couleur argentée, dans le porte-cartouche.

Fig. 5 Ne visser la cartouche qu'avec le porte-cartouche, jusqu'à ce que l'on entende le contenu de la cartouche se déverser. Utilisez une cartouche pour les bouteilles de 0,25 et 0,5L et deux cartouches pour les bouteilles de 1L.

Fig. 6 Agitez trois fois énergiquement et brièvement.

Fig. 7 Afin de soutirer de la crème Chantilly, il faut absolument renverser le siphon conformément au dessin et appuyer légèrement sur le levier.

Au cas où la crème Chantilly ne serait pas suffisamment consistante – agitez encore une fois brièvement. Toutefois, ne secouez pas l'appareil avant chaque autre utilisation. Si vous secouez trop souvent, la crème Chantilly devient trop épaisse. Refroidir fortement la crème fraîche longue conservation ou allégée et la secouer au moins 10 fois.

Si on ne tient pas le siphon en position verticale la tête en bas, du gaz peut s'échapper, de sorte qu'on ne pourra plus vider complètement le siphon crème Chantilly. Avant de démonter la tête, appuyez sur le levier jusqu'à ce qu'il ne sorte plus ni crème, ni gaz.

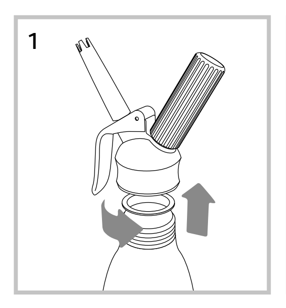
Chaque siphon Kayser a été vérifié avec soin avant de quitter l'usine. C'est pourquoi nous accordons 1 an de garantie à compter de la date de la facture d'achat, dans la mesure où l'appareil a été utilisé conformément à sa destination. Vous êtes par conséquent priés de lire avec attention nos indications pour l'utilisation et nos prescriptions de sécurité!

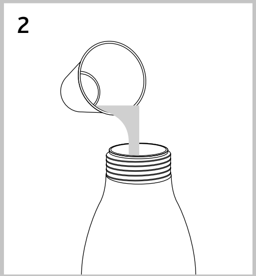
NETTOYAGE

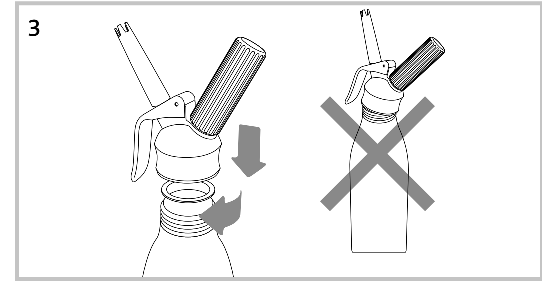
Avant d'ouvrir l'appareil, actionner le levier jusqu'à ce qu'il ne sorte plus ni crème ni gaz! Démonter l'appareil conformément au schéma et nettoyer toutes les pièces avec un produit vaisselle doux! Ne jamais plonger dans l'eau bouillante, ne pas utiliser des détergents qui décomposent l'aluminium, ne pas mettre dans le lave-vaisselle! Toujours conserver l'appareil nettoyé ouvert! Après chaque utilisation, rincer la tuyère à l'eau chaude!

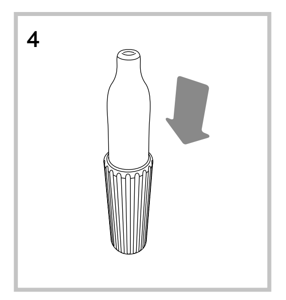
Ne faire réparer que par le spécialiste. N'utiliser que des pièces de rechange originales Kayser! Les cartouches en acier Kayser sont récupérées lors du traitement des ordures ménagères en tant que matière première de grande valeur! En cas d'une réparation, envoyez toujours la bouteille et la tête.

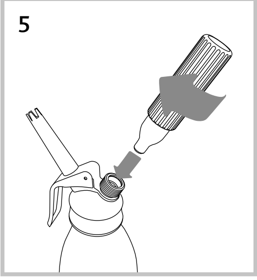
KAYSER

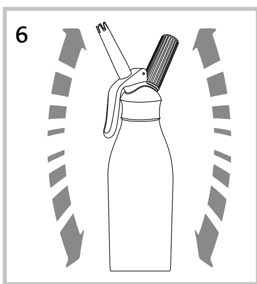


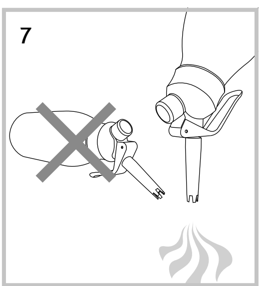




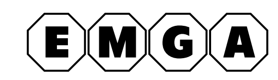












***250.001**
***250.002**
***250.003**